

Viña en rosa 2022

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 14 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito
descompuesto

ENOLOGÍA

Mourvèdre 85% - Grenache Blanc 15%
4 000 botellas producidas
Añejamiento: ninguno
Terminado: Clarificado, estabilizado, doble filtrado.
Levadura: Excellence STR

SABORES DOMINANTES



Guayaba



Toronja



Flores
Blancas



Lichi



Sandía



PROCESO:

Una mezcla de Mourvèdre y Grenache Blanc con fermentación pelicular. El primero cosechado temprano en la temporada con el fin de aportar acidez y estructura en el paladar medio. Cofermentado en tanques de acero inoxidable, sin fermentación maloláctica, clarificado y con doble filtrado. Este vino representa un estilo provenzal hecho en clima cálido.

NOTAS DEL VIÑEDO:

La temporada 2022 inició con un invierno frío y corto con mínimas precipitaciones (alrededor de 150mm) lo cual es muy por debajo del promedio. La presencia de vientos Santa Ana durante floración ocasionó una pérdida de aproximada del 40% de la producción dándonos como resultado una mayor concentración de sabores, propiciando perfiles frutales.